

サントリー 山崎蒸溜所で ハイボール タイム♪

vol.4

相性抜群なメニューは？



さわやかなハイボールは、
つつり焼き肉ともぴったり。
今の季節なら、バーベキュー
のお供にぜひ。



チョコもしょうゆも合うんです

ハイボールって、どんなおつまみや料理メニューと相性がいいのでしょうか？ サントリー山崎蒸溜所の「ハイボール体感講座～山崎のハイボールをつくろう～」に参加すれば、チョコレートから、しょうゆ風味まで、さまざまなモノに、ハイボールは相性抜群なことが分かるはず！ その理由、は、ぜひ講座に参加し、自分自身で体感してみてください。

また、ステップアップし、ウイスキーの知識を深めたい人は、「シングルモルト楽しみ方講座～もっと知りたい！ウイスキーの魅力～」がおすすめ。知れば知るほど、その魅力のとりこになってしまうかも？！

♪ハイボール体感講座～山崎のハイボールをつくろう～

ハイボールブックのお土産付き

ウイスキー製造工程見学の後、ハイボールのおいしいつくり方や、おつまみの相性など、自宅で楽しむ方法をレクチャーしてくれます。開催日程：6月、7月の土・日曜、祝日開催（7月18日を除く）、各日午後4時～5時15分／参加費：700円／定員：各回40人（要予約・先着順）。

♪シングルモルト楽しみ方講座～もっと知りたい！ウイスキーの魅力～

ハイボールブック・山崎ミニチュア(50ml)のお土産付き

開催日程：6月、7月の土・日曜、祝日開催。各日午前10時30分～正午／参加費：1000円／定員：各回40人（要予約・先着順）。
※両講座とも、20歳未満、および車、自転車、バイクでの来場者（バイクは同乗者を含む）は参加できません。

サントリー山崎蒸溜所

JR山崎駅・阪急大山崎駅歩10分
☎075(962)1423(午前9時30分～午後5時)

▶申し込みはwebで
http://suntory.jp/YAMAZAKI_D/

シティリビング

coupon

サントリー山崎蒸溜所
受付に持参すると、オリ
ジナルグラスをプレゼン
ト（20歳以上のガイドツ
アー・セミナー参加者対
象、1グループ4人まで）。
ほかの優待券との併用不
可。2010年7月31日(土)
まで。コピー可